

Oppskrifter 19.4.2008 - Klubbmøte hos Jan Morten

Røkelakskrem med urter

450 gram røkelaks
1 ½ dl kremfløte
2 ss hakket basilikum
2 ss hakket gressløk
1 ss hakket kjørvel
1 ts chilisaus
saft av ½ sitron
salt og nykvernet pepper

Skjær 4 skiver røkelaks. Legg dem i ring på 4 tallerkner. Kutt resten av laksen i små biter. Stivpisk fløten, og ha i laksebitene.

Tilsett urter, chilisaus og sitronsaft.

Smak til med salt og pepper

Anrett fine boller av røkelakskremen på toppen av skivene, og pynt med urter.

Drikke

Lanson Black Label Brut Vintage 1996